

故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

「故宮晶華 御膳年節禮盒」訂購單
12/15, 2009~2/10, 2010



八珍糕禮盒

NT\$588 (6吋圓形)

由故宮晶華中式點心團隊根據古書複刻研發而成，這道糕點擁有悠久的歷史，清朝乾隆時期便開始出現在宮廷的養生菜譜當中，備受歷代皇帝的喜愛。製作八珍糕的前一天，主廚就必須將綿白糖和適量的水攪溶成糖漿狀，再加入油製成濕糖，製作時再將糯米粉、山藥、砂仁、蓮子肉、芡實、茯苓、扁豆、薏米仁與綿白糖一同快炒除去雜質後碾成細粉，然後按量和濕糖拌和後去篩，接著需存放數天，使粉粒均勻吸水成型，接著放入蒸爐蒸製約3~5分鐘，擺放片刻後在進行複蒸以塑造層次，繁複費工的製程以及精準的用料，為圍爐大餐增添皇族的派頭。



傳統廣式蘿蔔糕禮盒

NT\$388 (6吋方形)

海南地方傳統小吃。主廚先以粘米漿、馬蹄粉與各式調味料混合均勻成漿，接著將蝦米過水炒香後加入其中，並將蘿蔔絲置入後熱蒸約一小時熟成。台式蘿蔔糕就是俗稱的菜頭粿，「菜頭粿，好彩頭」也成了最通俗的民間諺語，送禮自用兩相宜。

訂購資料

訂購項目	<input type="checkbox"/> 八珍糕	NT\$ 588	_____ 盒
	<input type="checkbox"/> 廣式蘿蔔糕	NT\$ 388	_____ 盒
	<input type="checkbox"/> 御膳年節禮盒 6吋圓形八珍糕一式+6吋方形蘿蔔糕一式	NT\$ 888	_____ 盒
姓名：		總金額：	
電話：	(H) (O) (M)	信用卡別： <input type="checkbox"/> VISA MASTER <input type="checkbox"/> DINERS <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> AE	
傳真：		信用卡號：	
E-Mail：		信用卡有效期限：20__年__月	
持卡者簽名：(需與信用卡簽名一致)		統一編號：	
取貨日期(2/12-2/15)：		除夕當日取貨時間：	_____ 點 (10:00 ~ 16:00)
取貨地點：	故宮晶華餐廳一樓櫃檯 (2/12、2/13、2/14、2/15, 11:00-20:00)		

以上外賣禮盒，自2009年12月15日至2010年2月9日於故宮晶華接受訂購，取貨日期為2月12日至15日，[12月15日至1月29日預購套餐並付款者，可享現金回饋九折優惠。](#)欲購請電：(02)2882-9393 故宮晶華外賣櫃或傳真訂單至(02)2881-4068，或可親至故宮晶華(台北市至善路二段221號 故宮博物院內； 故宮晶華大樓)洽詢。